
BANKETT VORSCHLÄGE 2015 RESTAURANT FISCHERHAUS

Geschätzter Gast - Herzlich Willkommen

Sie sind im Begriff sich mit unseren Bankettmenüs zu befassen. Zum besseren Verständnis noch kurz ein paar Erläuterungen:

1. Unsere folgenden Vorschläge sind eine Auswahl an kreativen Ideen unseres Küchenteams.
2. Bitte beachten Sie, dass unsere Gerichte dem saisonalen und regionalen Angebot angepasst sind. Ausserhalb der ordentlichen Verfügbarkeit können die angegebenen Preise abweichen.
3. Sie können aus allen angebotenen Vorschlägen einzelne Gänge herausnehmen und zu einem **eigenen Menu kombinieren**. Wir offerieren Ihnen dafür sehr gerne einen Komplettpreis.
4. Sie dürfen uns sehr gerne Ihre eigenen Vorstellungen und Wünsche mitteilen. Wir werden daraus ein für Sie **massgeschneidertes Menu** zusammenstellen.
5. Falls Sie bei den Hauptgängen Nachservice haben möchten verrechnen wir pauschal 6.50 CHF.
6. Natürlich bieten wir Ihnen auch die entsprechenden Qualitätsweine zum Menu. Fragen Sie uns doch einfach nach dem dazu **passenden Weinmenu**.

Beim Studium und der Auswahl wünschen wir Ihnen viel Vergnügen und freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch.

Mit freundlichen Grüßen vom schönsten Platz am Bodensee

Ihr Gastgeber - Reto Eppenberger und Team

BANKETT VORSCHLÄGE 2015
RESTAURANT FISCHERHAUS

MENÜ I

Leichte Thurgauer Rieslingschaumsuppe
mit Trauben und Cherrytomaten

14.50 CHF

Felchenfilets (wenn immer möglich vom Bodensee) in der Alpenbutter gebraten
mit Rosmarinkartoffeln und mariniertem Gemüse

41.20 CHF

FISCHERHAUS TRAUM
Gemischte Beeren eingeschlagen in Rahm und Meringue

12.00 CHF

*

CHF 63.— statt 67.70



BANKETT VORSCHLÄGE 2015

RESTAURANT FISCHERHAUS

MENÜ II

Bunter Gartensalat mit frischen Kräutern
an Balsamicodressing und gerösteten Kernen

9.90 CHF

Gazpacho – geeiste spanische Gurken-Tomatensuppe

12.80 CHF

Felchenfilets (wenn immer möglich vom Bodensee) in der Alpenbutter gebraten
mit Rosmarinkartoffeln und mariniertem Gemüse

41.20 CHF

Zweierlei Schoggi-Mousse mit frischen Früchten

12.50 CHF

*

CHF 69.— statt 76.40

BANKETT VORSCHLÄGE 2015

RESTAURANT FISCHERHAUS

MENÜ III

Italienischer Burrata mit Fleur de Sel und grobem Pfeffer
auf knusprigem Olivenbrot und frischen Mangostreifen

16.90 CHF

Leichte Thurgauer Rieslingschaumsuppe
mit Trauben und Cherrytomaten

14.50 CHF

Kalbsinvoltini gefüllt mit Rohschinken und Appenzeller Käse
an Portwein-Thymianjus dazu glasiertes Kräutergemüse
und sämiger Weissweinsrisotto

43.20 CHF

Fischerhaus Duo
Panna Cotta mit regionalem Früchtecoulis
und ein Saisonaler Fruchtsalat

12.00 CHF

*

CHF 79.— statt 86.60

BANKETT VORSCHLÄGE 2015
RESTAURANT FISCHERHAUS

MENÜ IV

Bruschetta mit Büffelmozzarella
Cherry-Tomaten und Basilikum an einer Pinienkernen-Vinaigrette
15.90 CHF

Zitronengras Curry Suppe
mit einer Black-Tiger-Krevette am Spiess
16.90 CHF

Bodensee-Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Weissweinschaum
dazu Toscana-Kartoffeln und kleines Ratatouille
44.20 CHF

Kleine Desservariation „Fischerhaus“
Cremige, fruchtige und gefrorene Spezialitäten in Gläschen serviert
14.90 CHF

*

CHF 85.—statt 91.90 CHF

BANKETT VORSCHLÄGE 2015 RESTAURANT FISCHERHAUS

« FISCHERHAUS – THE FLYING BUFFET »

Überraschen Sie Ihre Gäste mit dem einzigartigen und erfolgreichen Fischerhaus-Büffet

Anstelle des klassischen Büffet-Service servieren wir Ihnen während Ihres gesamten Anlasses kleine Häppchen und Köstlichkeiten in unseren speziellen Gläschen oder im modernen Porzellan-Geschirr. Dabei sitzen oder stehen Ihre Gäste, sind nicht an einen vorgegebenen Tischplan gezwungen und können bereits zwischen den einzelnen Gängen tanzen und sich unterhalten.

Folgend ein kleines Beispiel aus den vielen Möglichkeiten, welche wir gerne mit Ihnen persönlich besprechen und Ihnen beratend zur Seite stehen.

Bruschetta mit Italienischer Burrata an hausgemachtem Pesto und Kirschtomaten

**

Gazpacho – geeiste spanische Gurken-Tomatensuppe

**

Sämiger Weissweinsrisotto mit gebratenen Krevetten und frischen Kräutern

**

Kleines Felchenfilet in der Alpenbutter gebraten mit Rieslingschaum auf Erbsenpüree

**

Zitronen-Sorbet mit Prosecco verfeinert

**

Kalbsinvoltni mit Rohschinken und Appenzellerkäse gefüllt auf Spätzli und Portwein-Rosmarin-Reduktion

**

Thurgauer Weichkäse aus Rohmilch mit Feigenchutney

**

Luftiges Mousse von der dunklen Toblerone mit frischen regionalen Beeren garniert

Diese Reihenfolge können wir Ihnen bereits für
CHF 89. — anbieten.

BANKETT VORSCHLÄGE 2015

RESTAURANT FISCHERHAUS

Vorspeisen

1 Salate

- | | |
|---|-------|
| a) Griechischer Salat | 12.80 |
| b) Bunter Gartensalat mit marinierten Cherry-Tomaten
an einer Balsmico-Vinaigrette und luftgetrocknetem Schinken | 13.50 |
| c) Nüsslisalat mit Speck, Croutons und gehacktem Ei (nach Saison) | 14.50 |

2 Suppen

- | | |
|--|-------|
| a) Gazpacho – geeiste spanische Gurken-Tomatenkaltschale | 12.80 |
| b) Thurgauer Rieslingschaumsuppe mit Cherrytomaten und Trauben | 14.50 |
| c) Weisse Tomatensuppe mit geflammter Jakobsmuschel | 16.90 |
| d) Karotten-Ingwersuppe im Einmachglas mit gebratenem Wolfsbarschfilet | 15.90 |
| e) Zitronengras - Currysuppe im Einmachglas
mit einer Black-Tiger-Krevette am Spieß | 16.90 |

3 Kalte Vorspeisen

- | | |
|--|-------|
| a) Italienischer Burrata mit Fleur de Sel und grobem Pfeffer
auf knusprigen Brotscheiben und Cherry Tomaten | 16.90 |
| b) Klassisch geklopftes Rindscarpaccio
mit Rucolasalat und Parmesanspähnen | 19.90 |
| c) Gebratene Riesengarnelen mit knackigem Blattsalat,
und fruchtigem Maracuja-Dressing | 17.50 |
| d) Bruschetta mit Büffelmozzarella
Cherry-Tomaten und Basilikum an einer Pinienkernen-Vinaigrette | 15.90 |
-

BANKETT VORSCHLÄGE 2015

RESTAURANT FISCHERHAUS

Zwischengänge

4 Kleine Pasta-/ Risottogerichte zwischen durch

- | | |
|---|-------|
| a) Hausgemachte Pasta mit Kalbfleischstreifen, Zucchini und Cognac-Sauce | 19.50 |
| b) Campanelle mit gebratenen Frischwasser-Gambas und Kräutern | 18.50 |
| c) Spaghetti mit Olivenöl, Parmaschinken, getrockneten Tomaten und frischem Basilikum | 14.50 |
| d) Risotto mit frischen Saisonpilzen, Alpenschnittlauch und Kirschtomaten | 17.50 |

Hauptgerichte

5 Fisch

- | | |
|--|-------|
| a) Knusprig gebackene Eglifilets mit Sauce Tartar | 36.80 |
| b) In Butter gebratenes Saiblingfilet mit Zitrus-Butter mit etwas Blattspinat | 36.00 |
| c) Gebratenes Lachsforellenfilet mit Tomaten - Limettensalsa auf Erbsencreme | 33.50 |
| d) Sanft sautiertes Felchenfilet mit Mandelbutter auf Spargelragout (Saisonal) | 34.80 |
| e) Bodensee-Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kräuterjus auf einem Pinienkernen-Spinat-Bett serviert | 39.50 |
| f) Riesengambas am Spieß gebraten mit Knoblauchbutter und frischen Gartenkräutern | 37.20 |
| g) Seeteufelmedaillons an Oliven - Tomatensauce und mediterranem Gemüse | 39.20 |
-

BANKETT VORSCHLÄGE 2015 RESTAURANT FISCHERHAUS

Fortsetzung Hauptgerichte

6 Fleisch

a) Zarte Maispouardenbrust saisonal gefüllt	34.50
b) In Rotwein geschmorte Schweinskinnbäggli	32.50
c) Zartes Rindsfilet am Stück oder portioniert gebraten	46.50
d) Grilliertes Filetsteak von Schweizer Jung-Rind mit Trüffeljus	46.50
e) Schweinsfiletmedaillons im Speck - Salbeimantel und Jus	37.50
f) Schweinefilet am Stück gebraten auf Karotten - Ingwerpüree	36.50
g) Saftige Kalbskinnbäckli nach Grossmutter's Rezept	37.50
h) Kalbsinvoltini gefüllt mit Rohschinken und Appenzeller Käse an Portwein-Thymianjus	38.50
i) Lammentröte unter der Pinienkernkruste mit Ofen-Tomaten	38.80
j) Lammkotelette mit Knoblauch-Rosmarinjus	39.80
k) Surf 'n' Turf Zartes Rindsfilet mit Riesengambas an Knoblauch-Limettenbutter	46.50

Zu allen Hauptgerichten (Fisch & Fleisch) servieren wir
frisches Marktgemüse aus der Region

BANKETT VORSCHLÄGE 2015

RESTAURANT FISCHERHAUS

7 Vegetarisch

- | | |
|---|-------|
| e) Hausgemachter Auberginen – Tomatenauflauf
mit Mozzarella überbacken | 28.80 |
| f) Hausgemachte Falafeln mit Minzjoghurt und Gemüsestreifen | 29.50 |
| g) Risotto mit Granatapfel, frischer Minze und Mascarpone | 27.50 |

8 Beilagen zu unseren Hauptgängen

jede 4.80

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| a) Toscana Kartoffeln | d) Hausgemachte Spätzli |
| b) Röstikroketten | e) Sämige Polenta |
| c) Weisswein-Risotto | f) Hausgemachte Pasta |
| g) Pommes frites | i) Kartoffelstock mit Alpenbutter |
| h) Kartoffel-Rosmaringratin | j) Gemischter oder Basmatireis |

BANKETT VORSCHLÄGE 2015

RESTAURANT FISCHERHAUS

Desserts

9 Hausgemachte Dessertkreationen

- | | |
|--|-------|
| a) Dunkles und helles Mousse aus der Schweizer Schoggi mit Früchten | 12.50 |
| b) Panna Cotta in diversen Geschmacksrichtungen:
Erdbeer, Himbeer, Heidelbeeren, Orangen, Mango, Passionsfrucht | 12.00 |
| c) FISCHERHAUS TRAUM
Gemischte Beeren eingeschlagen in Rahm und Meringue | 12.00 |
| d) Frische Früchte oder Beeren leicht mariniert
mit geschlagener Eiscrème im Ballonglas serviert | 13.00 |
| e) Hausgemachtes Beeren oder Marroni – Tiramisú
im Einmachglas serviert | 12.00 |
| f) Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis | 14.50 |
| g) Dessertvariation
Crèmige, fruchtige und gefrorene Süßigkeiten in Gläschen serviert | 14.90 |

Wir führen hervorragende Bauernhofglace aus der Region.

Coupes und Kinderdesserts sowie weitere saisonale Desserts & eigene Kreationen bieten wir Ihnen sehr gerne nach Absprache an.
